

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEL VINO
“ROSSO DI MONTALCINO”**

Approvato con	DPR 25.11.83	G.U. 158 - 09.06.84
Modificato con	DPCM 04.11.91	G.U. 82 - 07.04.92
Modificato con	DM 07.06.96	G.U. 148 - 26.06.96
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
Modificato con	DM 12.07.2013	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1
(Denominazione e vini)**

1.1. La denominazione di origine controllata “Rosso di Montalcino” è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2
(Base ampelografica)**

2.1 Il vino DOC “Rosso di Montalcino” deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti nell’ambito aziendale esclusivamente dal vitigno “Sangiovese” (denominato, a Montalcino, “Brunello”).

**Articolo 3
(Zona di produzione uve)**

3.1 Le uve destinate alla produzione del vino a DOC “Rosso di Montalcino” devono essere prodotte nell’intero territorio amministrativo del comune di Montalcino in provincia di Siena.

3.2 Sono da considerarsi idonei ai fini dell’iscrizione allo schedario viticolo unicamente i vigneti atti a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare di produzione.

3.3 I vigneti iscritti allo schedario viticolo della DOCG “Brunello di Montalcino” sono utilizzabili anche per produrre vino DOC “Rosso di Montalcino”, alle condizioni stabilite dal presente disciplinare di produzione e dal relativo disciplinare di produzione del vino a DOCG “Brunello di Montalcino”.

3.4 Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Rosso di Montalcino” di cui all’art.1 può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figurino nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 6 comma 8, del Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 96 del 26.04.2010.

3.5 La resa massima di uva per ettaro consentita non potrà superare la percentuale del 30% al terzo anno di vegetazione e del 70% al quarto anno di vegetazione, rispetto al massimale di cui all'art. 4.

Articolo 4 (Norme per la viticoltura)

4.1 Le condizioni di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino DOC "Rosso di Montalcino" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare di produzione.

4.2 In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai seguenti requisiti:
terreni: geocronologicamente attribuibili ad un intervallo di tempo che va dal cretaceo al pliocene;
giacitura: collinare;
altitudine: non superiore ai 600 mt. s.l.m.;
esposizione: adatta ad assicurare una idonea maturazione delle uve;
densità di impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell'uva e del vino; per i nuovi impianti la densità minima dovrà essere di 3.000 piante per ettaro;
forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli generalmente usati e/o comunque atti a non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino;
pratiche di forzatura: è vietata ogni pratica di forzatura.

4.3 La quantità massima di uva ammessa per la produzione del vino DOC "Rosso di Montalcino" non deve essere superiore a Tonnellate 9 per ettaro di vigneto in coltura specializzata.
Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la produzione del vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto al numero di viti esistenti ed alla loro produzione per ceppo, che non dovrà essere superiore a kg. 3.

4.4 Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Rosso di Montalcino" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti della resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

4.5 Le uve destinate alla vinificazione sottoposte, se necessario, a preventiva cernita, devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 11,50% vol. Qualora venga utilizzata la menzione "Vigna" le uve devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,00% vol.

Articolo 5 (Norme per la vinificazione)

5.1 Nella vinificazione del vino DOC "Rosso di Montalcino" sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

5.2 La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%. Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla DOC. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.

5.3 Nel caso di rivendicazione di una "Vigna" non può essere effettuato nessun tipo di arricchimento.

5.4 Il vino DOC "Rosso di Montalcino" può essere ottenuto anche per passaggio di classificazione dal vino DOCG "Brunello di Montalcino" in corso di elaborazione, sempreché il vino rispetti le norme del presente disciplinare di produzione.

5.5. La resa rimane quella della categoria di provenienza.

5.6 Qualora per il vino di provenienza sia stata rivendicata una “Vigna”, tale rivendicazione può essere mantenuta.

5.7 Le operazioni di vinificazione, conservazione e imbottigliamento devono essere effettuate nella zona di produzione definita all’art. 3.

5.8 Conformemente all’articolo 8 del Reg. CE n 607/2009, l’imbottigliamento deve aver luogo nella zona geografica delimitata per salvaguardare la reputazione e assicurare l’efficacia dei controlli.

Articolo 6 (Caratteristiche dei vini al consumo)

6.1 Il vino DOC “Rosso di Montalcino” all’atto dell’immissione al consumo deve rispondere alle caratteristiche di seguito esposte:

colore: rosso rubino intenso;

odore: caratteristico ed intenso;

sapore: asciutto, caldo, un po’ tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22 , 0 g/l

6.2 Il vino DOC “Rosso di Montalcino” non può essere immesso al consumo prima del 1° settembre dell’anno successivo a quello di produzione.

Articolo 7 (Etichettatura, designazione, presentazione e confezionamento)

7.1 Il vino a denominazione di origine controllata “Rosso di Montalcino” deve essere immesso al consumo in bottiglie di una delle seguenti capacità: litri 0,375; litri 0,500; litri 0,750; litri 1,500; litri 3; litri 5.

7.2 Le bottiglie devono essere di tipo “Bordolese”, di vetro scuro e chiuse con tappo di sughero.

7.3 Sono vietati il confezionamento e l’abbigliamento delle bottiglie con caratterizzazioni di fantasia o comunque non consone al prestigio del vino.

7.4 Sulle bottiglie contenenti il vino DOC “Rosso di Montalcino” deve sempre figurare l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

7.5 E’ vietato usare, insieme alla denominazione di origine controllata “Rosso di Montalcino”, qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi “Extra”, “Fine”, “Scelto”, “Selezionato”, “Superiore”, “Vecchio”, “Riserva” e similari.

E’ consentito, in sede di designazione, l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e tali da non trarre in inganno.

Le indicazioni tendenti a specificare l’attività agricola dell’imbottigliatore quali “Viticoltore”, “Fattoria”, “Tenuta”, “Podere”, “Cascina” ed altri termini similari, sono consentite in osservanza alle disposizioni CE in materia.

Articolo 8 **(Legame con l'ambiente geografico)**

A) Informazioni sulla zona geografica

1. Fattori naturali rilevanti per il legame

Il territorio di produzione del vino Rosso di Montalcino, che corrisponde all'area del comune di Montalcino in provincia di Siena, si trova nella Toscana sud-orientale a 40 chilometri a sud della città di Siena. Il territorio di produzione, che ha una superficie complessiva di 243,62 chilometri quadrati, è delimitato dalle valli dei tre fiumi Orcia, Asso e Ombrone, assume una forma quasi quadrata, i cui lati misurano mediamente 15 chilometri.

L'area così definita si sviluppa in altezza dal livello di circa 120 metri sul livello del mare lungo i fiumi, fino a circa 650 metri a ridosso del Poggio Civitella che è il punto più alto del territorio.

La collina di Montalcino ha numerosi ambienti pedologici, essendosi formata in ere geologiche diverse, riconducibili ad arenarie, anche miste a calcari, ad alberese e a galestro, nonché a terreni con granulometrie miste talvolta tendenti al sabbioso, talvolta tendenti all'argilloso.

La collina di Montalcino dista 40 km in linea d'aria dal mare ubicato ad Ovest e circa 100 km dalla catena appenninica che attraversa l'Italia Centrale, posizionata verso Est. Il clima è mediterraneo, ma comunque tendenzialmente asciutto; ha anche delle connotazioni continentali data la posizione intermedia tra il mare e le montagne dell'Appennino Centrale. Questo è dimostrato dalle medie delle precipitazioni e delle temperature rilevate. Le precipitazioni sono concentrate nei mesi primaverili e autunnali, come avviene nei climi mediterranei e la media annuale delle precipitazioni è di circa 700 millimetri. In inverno, sopra i 400 metri, sono possibili le nevicate. La fascia di media collina non è interessata da nebbie, gelate o brinate tardive, mentre la frequente presenza di vento garantisce le condizioni migliori per lo stato sanitario delle piante. Durante l'intera fase vegetativa le temperature sono prevalentemente miti e con elevato numero di giornate serene, caratteristica ideale ad assicurare una maturazione graduale e completa dei grappoli.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

La produzione di un vino rosso giovane è presente da molto tempo sul territorio di Montalcino. Nel tempo questo vino è stato designato in vari modi ed ha assunto un ruolo rilevante nel territorio di Montalcino. Sono note informazioni di un vino che veniva chiamato Vermiglio e era prodotto per essere consumato in tempi relativamente brevi per le sue caratteristiche di freschezza e fragranza. Nella seconda parte del XIX secolo esisteva la produzione di un vino definito come "Rosso" e uno di questi fu premiato con medaglia di bronzo nel 1869. Nell'ambito della Mostra dei Vini Tipici Senesi tenutesi a Siena nel 1932, 1933 e 1935, furono presentati dei vini "Rosso" provenienti da Montalcino. Negli anni '60 del XX secolo si pensò di inquadrare questo vino nell'ambito di una denominazione di origine e la prima idea fu di designare questo vino come "Rosso dai Vigneti di Brunello". Successivamente il vino è stato designato come "Rosso di Montalcino", nome che si è radicato proprio per essere immediato e legato al territorio.

Il Rosso di Montalcino è apprezzato per la sua fragranza e freschezza, data dagli aromi primari (fruttati) e dagli aromi secondari (provenienti dalla fermentazione). Ha l'apprezzamento di una ampia fascia di consumatori, perché è di facile abbinamento ed ha caratteristiche di versatilità. E' infatti possibile trovare in commercio del Rosso giovane oppure del Rosso più strutturato e complesso.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

Il Rosso di Montalcino è un vino visivamente limpido, brillante, di colore rosso rubino intenso. Ha profumo caratteristico ed intenso e sapore asciutto, caldo e gradevolmente tannico.

Il Rosso di Montalcino si accompagna a primi piatti con salse strutturate ed a salumi, formaggi e carni non troppo strutturate. Va servito in calici a forma ampia e ad una temperatura di 16-18°C.

C) descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b)

La combinazione dei fattori naturali – suolo e clima – con i fattori umani, definisce l'interazione che si estrinseca nelle caratteristiche del vino Rosso di Montalcino.

La tecnica viticola si è evoluta ed oggi i vigneti impiantati sono il risultato delle conoscenze acquisite con le osservazioni e le sperimentazioni realizzate nel corso degli ultimi decenni. I sistemi di potatura e la coltivazione del vigneto tengono conto dell'ambiente pedoclimatico e della relativa scarsità di riserve idriche nel periodo estivo. Vengono pertanto effettuate lavorazioni il cui scopo è quello di mantenere la riserva di acqua. Nel periodo autunnale e di inizio primavera vengono fatte lavorazioni più profonde per favorire la penetrazione delle acque.

I terreni tendenzialmente poveri di sostanza organica, calcarei e con relativa carenza di acqua, consentono al vitigno Sangiovese di svilupparsi con vigoria piuttosto contenuta e con conseguente limitata produzione. Anche il clima influisce sul vitigno e sul suo sviluppo durante la fase vegetativa della vite che va dalla metà del mese di aprile, fino alla metà del mese di settembre. Le piogge della fase primaverile sono utili per l'accumulo di acqua a livello dell'apparato radicale, utile alla pianta per sviluppare bene la prima fase della vegetazione. Successivamente – nei mesi estivi – la pianta ha un progressivo rallentamento vegetativo, dato che i terreni tendono a perdere le riserve idriche a causa della relativa scarsa piovosità. Il periodo successivo, che si sviluppa nella fase tardo estiva e di inizio autunno, si presenta più fresco. Durante il periodo della maturazione delle uve si hanno, sia per la posizione che per le altitudini, escursioni termiche giorno-notte significative.

Le caratteristiche delle uve che si ottengono nel territorio sono la diretta conseguenza del comportamento del vitigno Sangiovese durante la fase vegetativa. La povertà dei terreni, la relativa carenza di acqua, la ventilazione normalmente attiva e il grado di insolazione, consentono di ottenere uve ad un perfetto stato di maturazione e sane dal punto di vista fitosanitario.

Articolo 10 (Riferimenti alla struttura di controllo)

10.1 Nome e indirizzo dell'organismo di controllo:

Valoritalia s.r.l. - società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane
Via Piave, 24
00187 - Roma
Tel.: +39 06 45437975
Fax: +39 06 45438908
e-Mail: info@valoritalia.it

10.2 La Società Valoritalia s.r.l - società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane - è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del Decreto Legislativo n.61/2010, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

10.3 In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012.